

การวิเคราะห์ต้นทุนและกำหนดราคาขายขนมดอกจอก  
An Investigation of the Cost and Pricing of Knom Dok Jok

ศรัทธา ขำตรี<sup>1</sup>, คลยา ศรีโยม<sup>1</sup>, สิริลักษณ์ รักญาติ<sup>1</sup>

**บทคัดย่อ**

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อวิเคราะห์ต้นทุนของการผลิตขนมดอกจอกและกำหนดราคาขายของขนมดอกจอกของกลุ่มแม่บ้านชนมพื้นบ้าน หมู่ 4 บ้านด่าน ตำบลเกาะแก้ว อำเภอเมือง จังหวัดสงขลา เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูลเป็นแบบสัมภาษณ์ประกอบด้วยคำถามปลายเปิด การเก็บรวบรวมข้อมูลด้วยการลงพื้นที่เพื่อศึกษากระบวนการผลิตขนมดอกจอกและสัมภาษณ์กลุ่มตัวอย่างเกี่ยวกับการผลิตขนมดอกจอกและต้นทุนของการผลิตขนมดอกจอก ซึ่งประกอบด้วย ค่าวัตถุดิบทางตรง ค่าแรงงานทางตรง และค่าใช้จ่ายในการผลิต สรุปการวิจัย พบว่า 1) ต้นทุนของการผลิตขนมดอกจอก โดยคำนวณจากค่าใช้จ่ายจากต้นทุนวัตถุดิบทางตรง 381 บาท ต้นทุนค่าแรงงานทางตรง 609.45 บาท และต้นทุนค่าใช้จ่ายในการผลิต 704.32 บาท เป็นเงินทั้งหมด 1,694.77 บาทต่อการผลิตขนมดอกจอก 1 ครั้ง ได้ขนมดอกจอกจำนวน 170 ถุง เมื่อคำนวณเป็นต้นทุนต่อหน่วยมีค่าเท่ากับ 9.97 บาท 2) การผลิตขนมดอกจอก เมื่อคิดกำไรอัตราร้อยละ 25 ของต้นทุนทั้งหมด มีการกำหนดราคาขายขนมดอกจอกอยู่ที่ถุงละ 12.50 บาท

**คำสำคัญ:** ต้นทุน, ราคา, ขนมดอกจอก

**Abstract**

This study aimed to determine the cost and pricing of Knom Dok Jok of housewife group local dessert at moo 4 Ban Dan, Tambon Koh Tao, Muang District, Songkhla. An interview questionnaire was used as an instrument. Data collection was performed through interviewing the samples and conducting observation to study the Knom Dok Jok production. Moreover, the production cost including direct materials cost, direct labor costs and the production overhead costs was analyzed. The study found that the product cost of Knom Dok Jok calculated from the direct materials cost (381 baht), direct labor costs (609.45 baht), and the production overhead costs (704.32 baht) was 1,694.77 baht wherein the production of Knom Dok Jok 1 time was 170 bags. Upon calculation of the cost per unit, it amounted to 9.97 baht. Another relevant finding was the production of Knom Dok Jok which accounted for 25 percent of the product cost with the selling price of Knom Dok Jok at 12.50 baht per bag.

**Keywords:** cost, pricing, Knom Dok Jok

---

<sup>1</sup> คณะเทคโนโลยีอุตสาหกรรม มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา

## บทนำ

เนื่องจากสภาวะเศรษฐกิจในปัจจุบันรวมถึงค่าครองชีพที่สูงขึ้น ทำให้ทุกคนตระหนักถึงการประหยัดค่าใช้จ่ายการลดออมและการหาอาชีพเสริมเพื่อเพิ่มรายได้ให้กับตนเองและครอบครัวมากขึ้น กลุ่มแม่บ้านขนมพื้นบ้าน หมู่ 4 บ้านด่าน ตำบลเกาะแก้ว อำเภอเมือง จังหวัดสงขลา ก็เช่นกัน ได้มีการรวมกลุ่มขึ้นโดยมีสมาชิกทั้งหมด 15 คน ซึ่งเป็นการใช้เวลาว่างจากการประกอบอาชีพหลัก เช่น การเกษตร การทำสวนยางพารา เพื่อเป็นการสร้างรายได้เสริมให้กับกลุ่มแม่บ้านทำให้มีการเริ่มจัดตั้งกลุ่มแม่บ้านขนมพื้นบ้านตั้งแต่ปี พ.ศ. 2556 เพื่อทำการผลิตผลิตภัณฑ์ต่างๆ เช่น น้ำพริก มันฉาบ แต่ด้วยเนื่องจากการจัดหาวัตถุดิบที่เป็นไปได้ยากจึงทำให้ปลายปี พ.ศ. 2561 เริ่มมีการฝึกทำขนมดอกจอกแล้วประสบความสำเร็จ ดังนั้นกลุ่มแม่บ้านขนมพื้นบ้านจึงมีทำขนมดอกจอกมาจนถึงปัจจุบัน ขนมดอกจอกเป็นขนมพื้นบ้าน (กาญจนา จันทร์สิงห์, 2561) ที่มีลักษณะคล้ายดอกจอก มีรูปทรงสวยงาม นอกจากนี้ยังถือว่าขนมดอกจอกเป็นขนมโบราณชนิดหนึ่งที่นิยมมาตั้งแต่สมัยก่อนรวมถึงเป็นขนมที่ไว้สำหรับงานและพิธีการสำคัญต่างๆ เช่น งานแต่งงาน งานขึ้นบ้านใหม่ (นิตยา ชูทิพย์, 2560)

ปัจจุบันกลุ่มแม่บ้านขนมพื้นบ้านมีการทำขนมดอกจอกอย่างน้อยสัปดาห์ละ 1 ครั้ง โดยมีแหล่งการจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์ตามตลาดใกล้เคียงและทางออนไลน์รวมไปถึงการผลิตตามคำสั่งซื้อของลูกค้า สำหรับกระบวนการผลิตขนมดอกจอกมีขั้นตอนหลักๆ คือ การเตรียมวัตถุดิบ กระบวนการทอด กระบวนการบรรจุหีบห่อ และจัดจำหน่าย โดยราคาของขนมดอกจอกที่ได้กำหนดไว้ไม่ได้มีการวิเคราะห์ต้นทุน การกำหนดราคาขายใช้วิธีโดยการประมาณและเปรียบเทียบกับคู่แข่งรายอื่นๆ ทำให้กลุ่มแม่บ้านขนมพื้นบ้านมีการกำหนดราคาขายโดยยังไม่ทราบต้นทุนที่แท้จริง จากการศึกษาค้นคว้าวิจัยที่ผ่านมาพบว่า กัญธนา ดิษฐ์แก้ว (2558) ศึกษาต้นทุนและผลตอบแทนของผลิตภัณฑ์หนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์กรณีศึกษามะพร้าวเสวยของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรหลักเมือง ในเขตพื้นที่หมู่ 6 บ้านปากร้อง ตำบลปามะม่วง อำเภอเมือง จังหวัดตาก เพื่อวิเคราะห์จุดคุ้มทุน ต้นทุนและ ผลตอบแทนของการลงทุนในการทำมะพร้าวเสวย เบญจมาภรณ์ เทพวิญญากิจ (2559) ศึกษาการวิเคราะห์ต้นทุนและผลตอบแทนจากการแปรรูปกล้วยเพื่อเสริมสุขภาพ ในผลิตภัณฑ์คุกกี้เนยสดสำหรับธุรกิจ SMEs เพื่อศึกษาความเป็นไปได้ในการต่อยอดเชิงพาณิชย์ต่อวัตถุดิบทางตรง ค่าแรงทางตรงและค่าใช้จ่ายในการผลิต กาญจนา ปล้องอ่อน (2560) ศึกษาการวิเคราะห์จุดคุ้มทุนการปลูกข้าวเล็บนกปัตตานีของเกษตรกรจังหวัดพัทลุง เพื่อวิเคราะห์ต้นทุนและจุดคุ้มทุนและเพื่อศึกษาปัญหาการปลูกข้าวเล็บนกปัตตานีของเกษตรกร จังหวัดพัทลุง ภาวินีย์ ธนาอนวัช (2563) ศึกษาการวิเคราะห์ต้นทุนการผลิตและการกำหนดราคาส่งผลิตภัณฑ์ขนมไทยโบราณของวิสาหกิจชุมชน จังหวัดพระนครศรีอยุธยา เพื่อวิเคราะห์ต้นทุนการผลิต ผลตอบแทนที่ได้รับการกำหนดราคาขายและวางแผนกำไรที่เหมาะสมให้กับวิสาหกิจชุมชน สุทามาตย์ไชยคำ (2563) ศึกษาการวิเคราะห์ต้นทุนและผลตอบแทนการผลิตข้าวเม่า: กรณีศึกษา ผู้ประกอบการในเขตบ้านกลางใหญ่ ตำบลกลางใหญ่ อำเภอบ้านผือ จังหวัดอุดรธานี เพื่อวิเคราะห์ต้นทุน รายได้ และผลตอบแทนการผลิตข้าวเม่า ดังนั้นงานวิจัยนี้เล็งเห็นถึงความสำคัญของการคำนวณต้นทุนของการผลิตขนมดอกจอกเพื่อกำหนดราคาขายขนมดอกจอกและทำให้ถึงทราบถึงผลกำไรที่เกิดขึ้นทำให้สามารถปันผลกำไรให้กับสมาชิกในกลุ่มแม่บ้านขนมพื้นบ้านได้อย่างมีประสิทธิภาพต่อไป

## วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. เพื่อวิเคราะห์ต้นทุนการผลิตขนมดอกจอกของกลุ่มแม่บ้านขนมพื้นบ้าน หมู่ 4 บ้านด่าน ตำบลเกาะแก้ว อำเภอเมือง จังหวัดสงขลา
2. เพื่อกำหนดราคาขายของขนมดอกจอกให้กับกลุ่มแม่บ้านขนมพื้นบ้าน หมู่ 4 บ้านด่าน ตำบลเกาะแก้ว อำเภอเมือง จังหวัดสงขลา

## วิธีดำเนินการวิจัย

กลุ่มตัวอย่าง

กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการวิจัยครั้งนี้คือ ประธานกลุ่มแม่บ้านขนมพื้นบ้าน หมู่ที่ 4 บ้านด่าน ตำบลเกาะแก้ว อำเภอเมือง จังหวัดสงขลา และตัวแทนสมาชิกในกลุ่มจำนวน 4 คน โดยใช้วิธีการเลือกกลุ่มตัวอย่างแบบเจาะจง (Purposive Sampling)

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูลเพื่อการวิจัยครั้งนี้ ใช้แบบสัมภาษณ์ประกอบด้วยคำถามปลายเปิด (Open-ended) เพื่อเก็บข้อมูลเกี่ยวกับการผลิตขนมดอกจอกและต้นทุนของการผลิตขนมดอกจอก ได้แก่ ค่าวัตถุดิบทางตรง ค่าแรงงานทางตรง และค่าใช้จ่ายในการผลิต (วันชัย ริจิรวนิช และช่อม พลอยมีค่า, 2554) (บุษบา พุกษาพันธุ์รัตน์, 2555)

การเก็บรวบรวมข้อมูล

ผู้วิจัยดำเนินการเก็บข้อมูลโดยลงพื้นที่เพื่อศึกษาการผลิตขนมดอกจอกและสัมภาษณ์กลุ่มตัวอย่าง เพื่อให้เป็นตามวัตถุประสงค์ของงานวิจัย

การวิเคราะห์ข้อมูล

1. ศึกษาและรวบรวมข้อมูลของการผลิตขนมดอกจอกของกลุ่มแม่บ้านขนมพื้นบ้าน หมู่ที่ 4 บ้านด่าน ตำบลเกาะแก้ว อำเภอเมือง จังหวัดสงขลา

2. การวิเคราะห์ต้นทุนการผลิต และการกำหนดราคาขนมดอกจอก โดยใช้สูตรในการคำนวณดังต่อไปนี้ (ภาวินี ธนาอนวัช, 2563)

2.1 การวิเคราะห์ต้นทุนการผลิตต่อหน่วย

ต้นทุนการผลิต = วัตถุดิบทางตรง + ค่าแรงงานทางตรง + ค่าใช้จ่ายในการผลิต

2.2 การกำหนดราคาขายจากต้นทุนรวม

ราคาขาย = ต้นทุนรวม + (อัตรการบวกเพิ่ม  $\times$  ต้นทุนรวม)

### ผลการศึกษาและการอภิปรายผล

1. ข้อมูลพื้นฐานของการผลิตขนมดอกจอกของกลุ่มแม่บ้านขนมพื้นบ้าน หมู่ที่ 4 บ้านด่าน ตำบลเกาะแก้ว อำเภอเมือง จังหวัดสงขลา สำหรับการผลิตขนมดอกจอกมีการผลิตอย่างน้อยสัปดาห์ละ 1 ครั้ง ครั้งละ 3 ชั่วโมง จะได้ขนมทั้งหมด 680 ชิ้น ซึ่งถูกบรรจุในถุงๆ ละ 4 ชิ้น จะทำให้ได้ขนมดอกจอกทั้งหมด 170 ถุง โดยปัจจุบันทางกลุ่มแม่บ้านขนมพื้นบ้าน กำหนดราคาขายขนมดอกจอกถุงละ 8 บาท ส่วนประกอบหลักๆ ของการผลิตขนมดอกจอก ได้แก่ แป้งข้าวเจ้า แป้งสาลี แป้งมัน น้ำตาลทราย เกลือ น้ำกะทิ ไข่ งาดำ ซึ่งมีขั้นตอนการผลิตดังนี้

1) ขั้นตอนการเตรียมส่วนผสมตามสัดส่วนที่กำหนดหลังจากนั้นทำการผสมให้เข้ากัน

2) ตั้งกระทะใส่น้ำมันให้สูงพอท่วมพิมพ์ ใช้ไฟระดับกลาง นำพิมพ์แช่ในน้ำมันจนร้อน

3) ก่อนทำการทอดให้ปรับลดระดับไฟโดยใช้ไฟกลางระดับค่อนข้างอ่อน ยกพิมพ์ขึ้นแล้วซับน้ำมันส่วนเกินบนกระดาษที่เตรียมไว้ จุ่มพิมพ์ลงในแป้งที่เตรียมไว้ให้เหลือขอบบนของพิมพ์ไว้เล็กน้อย ยกขึ้นแล้วนำพิมพ์ลงทอดในน้ำมัน ทอดจนจนสุกเหลืองและหลุดออกจากพิมพ์

4) นำขนมที่สุกขึ้นวางบนตะแกรง รอจนขนมอยู่ตัวและเย็นสนิทแล้ววางบนกระดาษซับน้ำมัน

5) บรรจุขนมดอกจอกลงในถุงๆ ละ 4 ชิ้น แล้วทำการปิดผนึก

2. การวิเคราะห์ต้นทุนการผลิตขนมดอกจอก

ต้นทุนของขนมดอกจอก ประกอบด้วย ต้นทุนวัตถุดิบทางตรง ต้นทุนค่าแรงงานทางตรง และต้นทุนค่าใช้จ่ายในการผลิต มีผลดังต่อไปนี้

1) ต้นทุนวัตถุดิบทางตรงในการผลิตขนมดอกจอก จำนวน 1 ครั้ง ได้แก่ แป้งข้าวเจ้า แป้งมัน แป้งสาลี น้ำตาลทราย เกลือป่น น้ำกะทิ ไข่ และงาดำ โดยแต่ละวัตถุดิบจะมีปริมาณที่ใช้และราคาต่อหน่วยของวัตถุดิบทั้งหมด แสดงดังตารางที่ 1 ทำให้สามารถสรุปต้นทุนวัตถุดิบทางตรงในการผลิตขนมดอกจอก เท่ากับ 381 บาท

การประชุมวิชาการเทคโนโลยีอุตสาหกรรม ระดับชาติ ครั้งที่ 2  
ในวาระครบ 65 ปี มหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช

ตารางที่ 1 ส่วนผสมในการผลิตขนมดอกจอก

| วัตถุดิบ     | ปริมาณที่ใช้ | ราคาต่อหน่วย (บาท) | ราคา (บาท) |
|--------------|--------------|--------------------|------------|
| แป้งข้าวเจ้า | 4 กิโลกรัม   | 30                 | 120        |
| แป้งมัน      | 1 กิโลกรัม   | 26                 | 26         |
| แป้งสาลี     | 1440 กรัม    | 25                 | 36         |
| น้ำตาลทราย   | 2 กิโลกรัม   | 25                 | 50         |
| เกลือป่น     | 40 กรัม      | 0.025              | 1          |
| น้ำกะทิ      | 2 ถ้วย       | 23                 | 46         |
| ไข่          | 24 ฟอง       | 3.50               | 84         |
| งาดำ         | 100 กรัม     | 0.18               | 18         |
| รวม          |              |                    | 381        |

2) ต้นทุนค่าแรงงานทางตรง คือ ค่าแรงงานที่จ่ายให้กับคนงานสำหรับการผลิตขนมดอกจอก ซึ่งในการผลิตขนมดอกจอกต่อ 1 ครั้ง ใช้เวลาทั้งหมด 3 ชั่วโมง และใช้แรงงานจำนวน 5 คน โดยใช้อัตราค่าแรงขั้นต่ำของจังหวัดสงขลา 325 บาทต่อแรงงาน 1 คน เวลาทำงาน 8 ชั่วโมง (สำนักงานแรงงาน จังหวัดสงขลา, 2564) ดังนั้นต้นทุนค่าแรงงานในการผลิตขนมดอกจอก 1 ครั้ง คิดเป็นต้นทุนค่าแรงงานทางตรงเท่ากับ 609.45 บาท

3) ต้นทุนค่าใช้จ่ายในการผลิตขนมดอกจอก ได้แก่ ค่าน้ำมัน ค่าไฟฟ้า ค่าบรรจุภัณฑ์ ค่ากระดาษซับมัน ค่าแก๊ส ค่าสติ๊กเกอร์ ซึ่งในการผลิต 1 ครั้ง มีค่าใช้จ่ายในการผลิต 704.32 บาท แสดงดังตารางที่ 2

ตารางที่ 2 ค่าใช้จ่ายในการผลิตขนมดอกจอก

| ค่าใช้จ่ายในการผลิต | ราคา (บาทต่อครั้ง) |
|---------------------|--------------------|
| ค่าน้ำมัน           | 362.18             |
| ค่าไฟฟ้า            | 25                 |
| ค่าบรรจุภัณฑ์       | 97.14              |
| ค่ากระดาษซับมัน     | 5.2                |
| ค่าแก๊ส             | 140                |
| ค่าสติ๊กเกอร์       | 74.80              |
| รวม                 | 704.32             |

3. การกำหนดราคาขนมดอกจอก มีรายละเอียดดังต่อไปนี้

ในปัจจุบันกลุ่มแม่บ้านขนมพื้นบ้านได้มีการกำหนดราคาขนมดอกจอกอยู่ที่ถุงละ 8 บาท โดยกลุ่มแม่บ้านขนมพื้นบ้านคิดเฉพาะต้นทุนวัตถุดิบทางตรงและต้นทุนค่าใช้จ่ายในการผลิตเท่านั้น ซึ่งยังไม่ได้นำต้นทุนค่าแรงงานทางตรงมาคำนวณ จากการคำนวณต้นทุนของขนมดอกจอกแสดงดังตารางที่ 3 พบว่า ผลรวมของต้นทุนวัตถุดิบทางตรงกับต้นทุนค่าใช้จ่ายในการผลิตมีค่าเท่ากับ 1,085.32 บาท ถ้าไรที่ได้รับแต่ละครั้งเท่ากับ 274.68 บาท (คิดจากราคาขายขนมดอกจอกจำนวน 170 ถุง ราคาถุงละ 8 บาท) ดังนั้นการกำหนดราคาขายที่เหมาะสมของขนมดอกจอกในงานวิจัยนี้จะมีการนำต้นทุนค่าแรงงานทางตรงรวมกับต้นทุนวัตถุดิบทางตรงและต้นทุนค่าใช้จ่ายในการผลิต ซึ่งการวิเคราะห์ต้นทุนการผลิตขนมดอกจอกพบว่า ต้นทุนวัตถุดิบทางตรงเท่ากับ 2.24 บาทต่อหน่วย ต้นทุนค่าแรงงานทางตรงเท่ากับ 3.59 บาทต่อหน่วย และต้นทุนค่าใช้จ่ายในการผลิตเท่ากับ 4.14 บาทต่อหน่วย ทำให้ต้นทุนรวมทั้งหมดในการผลิตขนมดอกจอกเท่ากับ 9.97 บาทต่อหน่วย และเมื่อคิดส่วนของกำไร 25% (เบญจมาภรณ์ เทพวิญญูกิจ, 2559) จึงสามารถกำหนดราคาขายเท่ากับ 12.46 บาท ดังนั้นผู้วิจัยจึงเสนอการกำหนดราคาขายให้กับกลุ่มแม่บ้านขนมพื้นบ้านซึ่งได้จากการคำนวณต้นทุนทั้งหมดและสามารถกำหนดราคาขายขนมดอกจอก 1 ถุง เท่ากับ 12.50 บาท

การประชุมวิชาการเทคโนโลยีอุตสาหกรรม ระดับชาติ ครั้งที่ 2  
ในวาระครบ 65 ปี มหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช

**ตารางที่ 3** สรุปต้นทุนและราคาขายขนมดอกจอก

| รายการ                    | ราคา (บาทต่อครั้ง) | ราคา (บาทต่อหน่วย) |
|---------------------------|--------------------|--------------------|
| ต้นทุนวัตถุดิบทางตรง      | 381                | 2.24               |
| ต้นทุนค่าแรงงานทางตรง     | 609.45             | 3.59               |
| ต้นทุนค่าใช้จ่ายในการผลิต | 704.32             | 4.14               |
| รวม                       | 1,694.77           | 9.97               |
| กำไร (25%)                | 423.69             | 2.49               |
| ราคาขาย                   | 2,118.46           | 12.46              |

หมายเหตุ หน่วย: จำนวน 1 ถู

### สรุปผล

การศึกษาต้นทุนและกำหนดราคาสำหรับการจำหน่ายขนมดอกจอกของกลุ่มแม่บ้านขนมพื้นบ้าน หมู่ 4 บ้านด่าน ตำบลเกาะแก้ว อำเภอเมือง จังหวัดสงขลา สรุปผลการวิจัยได้ดังนี้

1) ต้นทุนของการผลิตขนมดอกจอกต่อ 1 ครั้ง ได้ขนมดอกจอกจำนวน 170 ถู โดยคำนวณจากค่าใช้จ่ายของต้นทุนวัตถุดิบทางตรง เป็นเงิน 381 บาท ต้นทุนค่าแรงงานทางตรง เป็นเงิน 609.45 บาท และต้นทุนค่าใช้จ่ายในการผลิต เป็นเงิน 704.32 บาท ทำให้ต้นทุนทั้งหมดเป็นเงิน 1,694.77 บาท เมื่อคำนวณเป็นต้นทุนต่อหน่วยมีค่าเท่ากับ 2.24, 3.59, และ 4.14 บาทต่อหน่วย ตามลำดับ ดังนั้นต้นทุนของการผลิตขนมดอกจอกต่อหน่วยมีค่าเท่ากับ 9.97 บาทต่อถู

2) การผลิตขนมดอกจอก เมื่อคิดกำไรอัตราร้อยละ 25 ของต้นทุนทั้งหมด คิดเป็นเงินเท่ากับ 423.69 บาท หรือ 2.49 บาทต่อหน่วย ทำให้มีการกำหนดราคาขายขนมดอกจอกถูละ 12.50 บาท

### เอกสารอ้างอิง

- กัญธนา ดิษฐ์แก้ว อรลดา โทบุญยานนท์ และศรสวรรค์ ปาละหล้า. (2558). *การศึกษาต้นทุนและผลตอบแทนของผลิตภัณฑ์หนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ กรณีศึกษามะพร้าวเสวย*. การประชุมวิชาการระดับชาติ ครั้งที่ 2. วันที่ 22 ธันวาคม 2558. หอประชุมที่ปึงกรศรีมิโชติ ชั้น 3 มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร. 439-444.
- กาญจนา จันทรสิงห์. (2561). *ขนมดอกจอก*. สืบค้นเมื่อ 12 มีนาคม 2564, จาก [https://arit.kpru.ac.th/ap2/local/?nu=pages&page\\_id=644&code\\_db=610008&code\\_type=01](https://arit.kpru.ac.th/ap2/local/?nu=pages&page_id=644&code_db=610008&code_type=01).
- กาญจนา ปลั่งอ่อน. (2561). การวิเคราะห์จุดคุ้มทุนการปลูก ข้าวเล็บนกปัตตานีของเกษตรกร จังหวัดพัทลุง. *วารสารวิชาการมหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต*, ปีที่ 14(ฉบับที่ 2), 325-348.
- นิตยา ชูทิพย์. (2560). *การทำขนมดอกจอก*. สืบค้นเมื่อ 6 พฤษภาคม 2564, จาก [http://cddata.cdd.go.th/cddkm/prov/km1\\_viewlist.php?action=view&div=39&kid=34326](http://cddata.cdd.go.th/cddkm/prov/km1_viewlist.php?action=view&div=39&kid=34326).
- บุษบา พฤษภาพันธุ์รัตน์. (2555). *เศรษฐศาสตร์วิศวกรรม*. กรุงเทพฯ: ท้อป.
- เบญจมาภรณ์ เทพวิญญากิจ. (2559). *การวิเคราะห์ต้นทุน และผลตอบแทนจากการแปรรูปกล้วยเพื่อเสริมสุขภาพในผลิตภัณฑ์คุกกี้เนยสดสำหรับธุรกิจ SMEs*. รายงานการวิจัย. มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต.
- ภาวินัย ธนาอนวัช. (2563). การวิเคราะห์ต้นทุนการผลิตและการกำหนดราคาผลิตภัณฑ์ขนมไทยโบราณของวิสาหกิจชุมชน จังหวัดพระนครศรีอยุธยา. *วารสารวิทยาการจัดการปริทัศน์*, ปีที่ 22(ฉบับที่ 2), 169-179.
- วันชัย ธีรจิวนิช และช่อม พลอยมีค่า. (2554). *เศรษฐศาสตร์วิศวกรรม (พิมพ์ครั้งที่ 12)*. กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- สำนักงานแรงงาน จังหวัดสงขลา. (2564). *อัตราค่าจ้างขั้นต่ำ*. สืบค้นเมื่อ 12 มีนาคม 2564, จาก [www.songkhla.mol.go.th/อัตราค่าจ้างขั้นต่ำ](http://www.songkhla.mol.go.th/อัตราค่าจ้างขั้นต่ำ).

สุทามาศ ไชยคำ ภัทรจาริน ศรียงค์ รัตติญา บุญเลิศ สุภาดา บริบูรณ์มั่งสา และชุตติกาญจน์ เกษลา. (2563). *การวิเคราะห์ต้นทุนและผลตอบแทนการผลิตข้าวเม่า: กรณีศึกษาผู้ประกอบการในเขตบ้านกลางใหญ่ ตำบลกลางใหญ่ อำเภอบ้านฝาง จังหวัดอุดรธานี*. รายงานวิชาการเผยแพร่วิจัยทางการบัญชี หลักสูตรบัญชีบัณฑิต. มหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรธานี.